

Secret del Priorat

COLLITA: 2023

TIPUS DE VI: Vi negre

DOQ: Priorat

VARIETATS: Garnatxa, carinyena, cabernet Sauvignon, merlot i syrah

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 10-12 dies

Tipus de fermentació: Maceració i fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable

Temps de fermentació alcohòlica: 7-8 dies

Temperatura de fermentació: 25-26°C

Criança: Durant 12 mesos en botes de roure francès de segon ús

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,46

Acidesa total: 5,5 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 8-10 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Robí fosc, lluminós i atractiu. Elegant i seductor en nas, amb notes afruitades (confitura de figues) i especiades (clau) sobre un fons torrat en el qual apareix una nota original i delicada de pela de taronja. En boca és saborós, emmarcat per fina acidesa. Té potencial per arrodonir-se amb tres o quatre anys en ampolla, qui desitgi guardar-lo.

GASTRONOMIA

Per la seva intensitat i profunditat, marida de manera perfecta amb carns a la brasa, i les seves notes especiades realcen receptes amb salses de pebre o herbes aromàtiques (romaní, farigola). Per la seva delicadesa, també pot acompanyar plats amb vegetals com l'albergínia. És el company ideal de formatges semicurats. Servir entre 14 i 16°C.

LLEGAT

Petits secrets s'amaguen darrere el paisatge del Priorat. Les noves flors d'un ametller solitari o les arrels d'un cep vell que juguen entre les esquerdes de la pedra llicorella. El paisatge màgic d'aquesta terra ens regala aquest vi amable i delicat, nascut en una terra de miracles, i de secrets, nascut al Priorat.



Secret del Priorat

TERROIR

Sòl

Sòls desenvolupats a partir de pissarres del carbonífer (paleozoic), es caracteritzen per ser poc profunds, amb drenatge ràpid i una capacitat de retenció d'aigua baixa. Aquests sòls en altes pendents són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

Meteorologia

Durant la major part de l'any, les temperatures es van mantenir per sobre dels valors normals, amb l'única excepció del mes de març. Destaquen especialment les temperatures mínimes, que van ser inusualment elevades cap a finals d'any. A més, es van registrar onades de calor, amb pics de calor intens durant els mesos de juliol i agost. En general, les temperatures es van situar entre 1 i 2°C per sobre de la mitjana anual. Pel que fa a les precipitacions, els mesos de gener, març, abril, agost, novembre i desembre es van caracteritzar per pluges gairebé nul·les. No obstant això, les precipitacions registrades al juny i juliol van contribuir positivament al desenvolupament vegetatiu. Malgrat aquests episodis puntuals, l'any es va tancar amb precipitacions escasses i un dèficit del 40% respecte a la mitjana habitual.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 320 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 16,2°C